

DAFTAR PUSTAKA

- Anker, M., Mats, S., & Anne, M.H. (2000). Relationship Between the Microstructure and the Mechanical and Barrier Properties of Whey Protein Films. *J Agric Food Chem*, 48(9), 3806-3816.
- Balat, M., Havva, B., & Cahide, O. (2008). Progress in Bioethanol Processing. *Progress in Energy and Combustion Science*, 34, 551-573.
- Candra, R.M. & Dianing, S. (2015). Sistem Pakar Penentuan Jenis Plastik Berdasarkan Sifat Plastik terhadap Makanan yang Akan Dikemas Menggunakan Metode *Certainty Factor*. *Jurnal CoreIT*, 1(2), 77-84.
- Coniwanti, P., Linda, L., & Mardiyah, R.A. (2014). Pembuatan Film Plastik Biodegradable dari Pati Jagung dengan Penambahan Kitosan dan Pemlastis Gliserol. *Jurnal Teknik Kimia*, 20(4), 22-30.
- Damayanti, O., Yuanita, G., & Achmad, R. (2012). Pembuatan Gliserol Karbonat dari Gliserol dengan Katalis Berbasis Nikel. *Jurnal Teknik ITS*, 1(1), 30-33.
- Darni, Y. & Herti, U. (2010). Studi Pembuatan dan Karakteristik Sifat Mekanik dan Hidrofobisitas Bioplastik dari Pati Sorgum. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, 7(4), 88-93.
- Detduangchan, N., Sridach, W., & Wittaya, T. (2014). Enhancement of the Properties of Biodegradable Rice Starch Films by Using Chemical Crosslinking Agents. *International Food Research Journal*, 21(3), 1225-1235.
- Efloras. (2011). *Cinnamomum cassia*. Diunduh pada tanggal 11 April 2018 dari <http://www.efloras.org>.
- Garcia M. A., M.N. Martino, & N.E. Zaritzky. (2000). Lipid Addition to Improve Barrier Properties of Edible Starch-based Films and Coatings. *Journal of Food Science*, 65(6), 941-947.
- Garnida, Y. (2006). Pembuatan Bahan *Edible Coating* dari Sumber Karbohidrat, Protein dan Lipid untuk Aplikasi pada Buah Terolah Minimal. *Infomatek*, 8(4), 207-222.
- Garside, P. & Paul, W. (2003). Identification of Cellulosic Fibres by FTIR Spectroscopy. *Studies in Conservation*, 48, 269-275.

- Halib, N., Mohd, C.I.M.A., & Ishak, A. (2012). Physicochemical Properties and Characterization of *Nata de Coco* from Local Food Industries as a Source of Cellulose. *Sains Malaysiana*, 41(2), 205-211.
- Hidayati, S., Ahmad, S.Z., & Astri, A. (2015). Aplikasi Sorbitol pada Produksi Biodegradable Film dari Nata De Cassava. *Reaktor*, 15(3), 196-204.
- Illing, I. & Satriawan, M.B. (2018). Uji Ketahanan Air Bioplastik dari Limbah Ampas Sagu dengan Penambahan Variasi Konsentrasi Gelatin. *Prosiding Seminar Nasional, UCP*, 3(1), 2443-1109.
- Kusumawati, D.H. & Widya, D.R.P. (2013). Karakteristik Fisik dan Kimia *Edible Film* Pati Jagung yang Diinkorporasi dengan Perasan Temu Hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), 90-100.
- Liu, X.C., Jun, C., Na, N.Z., et al. (2014). Insecticidal Activity of Essential Oil of *Cinnamomum cassia* and its Main Constituent, *trans*-Cinnamaldehyde, against the Booklice, *Liposcelis bostrychophila*. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*, 13(10), 1697-1702.
- Munandar, Muhammad, H., & Ratu, F.I.R. (2017). Pembuatan Bioplastik dari Kitosan dan Pati Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) dengan Minyak Jarak (*Castor Oil*) sebagai Pemlastis. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kimia*, 2(3), 238-247.
- Mutiah & Noormandsuriah, S. (2001). Karakteristik Kekuatan Tarik dan Derajat Kristalinitas Polipropilena Teriradiasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Nuklir Indonesia*, 11(1), 1-11.
- Nafrizal, Tarkono & Sugiyanto. (2011). Analisa Uji Destructive dan Non Destructive terhadap Hasil Sambungan Las V-Tunggal Baja AISI 1045. *Jurnal Mechanical*, 2(2), 66-71.
- Nimje, P.D., Hemant, G., Anu, G., et al. (2013). Comparison of Antimicrobial Activity of *Cinnamomum Zeylanicum* and *Cinnamomum Cassia* on Food Spoilage Bacteria and Water Borne Bacteria. *Der Pharmacia Lettre*, 5(1), 53-59.
- Nuansa, M.F., Tri, W.A., & Eko, S. (2017). Karakterisasi dan Aktivitas Antioksidan *Edible Film* dari *Refined* Karaginan dengan Penambahan Minyak Atsiri. *J. Peng. & Biotek*, 6(1), 54-62.
- Prasetya, N.B.A., Ngadiwiyana, Ismiyarto, et al. (2012). Sintesis Asam Sinamat melalui Oksidasi Sinamaldehyd Hasil Isolasi Minyak Kayu Manis Menggunakan Kalium Permanganat dan Asam Dikromat. *Bimafika*, 4, 398-404.

- Pratiwi, R., Driyanti, R., & Melisa, I.B. (2016). Pemanfaatan Selulosa dari Limbah Jerami Padi (*Oryza sativa*) sebagai Bahan Bioplastik. *IJPST*, 3(3), 83-91.
- Pudja, I.A.R.P. (2009). Laju Respirasi dan Susut Bobot Buah Salak Bali Segar pada Pengemasan Plastik Polyethylene selama Penyimpanan dalam Atmosfer Termodifikasi. *Agrotekno*, 15(1), 8-11.
- Rahayu, T. & Eli, R. (2014). Sifat Mekanik Selulosa Bakteri dari Air Kelapa dengan Penambahan Kitosan. *Jurnal Penelitian Saintek*, 19(2), 1-13.
- Rasmito, A. (2006). Proses Transesterifikasi Minyak Jarak menjadi Gliserol dengan Katalis Sodium Hidroksida. *Seminar Nasional Teknik Kimia Teknologi Oleo dan Petrokimia Indonesia yang diselenggarakan oleh UNSRI*, tanggal 7-8 Desember 2006. Pekanbaru: Universitas Riau.
- Rees, C.A., John, L.P., Grant, C.L., et al. (2007). Attenuated Total Reflectance Fourier Transform Infrared Analysis of Fly Ash Geopolymer Gel Aging. *Langmuir*, 23, 8170-8179.
- Respati, S.M.B. (2008). Macam-Macam Mikroskop dan Cara Penggunaan. *Momentum*, 4 (2), 42-44.
- Rizal, H.M., Dewi, M.P., & Abdullah, S. (2013). Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat, dan Waktu Fermentasi terhadap Kualitas Nata De Corn. *Jurnal Teknik Kimia*, 19(1), 34- 39.
- Rodriguez, M., Javier, O., Khalid, Z., et al. (2006). Combined Effect of Plasticizers and Sufactants of The Physical Properties of Starch Based Edible Films. *Food Research International*. 840-846.
- Rusli, M.S. (2010). *Sukses Memproduksi Minyak Atsiri*. Jakarta : PT Agro Media Pustaka.
- Santoso. (2006). *Teknologi Pengawetan Bahan Segar*. Malang: Laboratorium Kimia Pangan Faperta Uwiga.
- Saputro, A.N.C. & Arruum, L.O. (2017). Sintesis dan Karakterisasi Bioplastik dari Kitosan-Pati Ganyong (*Canna edulis*). *Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia*, 2(1), 13-21.
- Sari & Hadiyanto. (2013). Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan sebagai Upaya Memperpanjang *Shelf Life*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), 52-59.

- Science Lab. (2013). *Material Safety Data Sheet Glycerin*. Diunduh pada tanggal 2 Juli 2018 dari <http://www.sciencelab.com>.
- Selpiana, Patricia, & Cindy, P.A. (2016). Pengaruh Penambahan Kitosan dan Gliserol pada Pembuatan Bioplastik dari Ampas Tebu dan Ampas Tahu. *Jurnal Teknik Kimia*, 22(1), 57-64.
- Sembiring, N.N. (2009). Pengaruh Jenis Bahan Pengemas terhadap Kualitas Produk Cabai Merah (*Capsicum annuum L.*) Segar Kemasan selama Penyimpanan Dingin. *Tesis*. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Shan, B., Yi-Zhong, C., John, D.B., et al. (2007). Antibacterial Properties and Major Bioactive Components of Cinnamon Stick (*Cinnamomum burmannii*): Activity against Foodborne Pathogenic Bacteria. *Jurnal Agricultural and Food Chemistry*, 55(4), 5484-5490.
- Shofa, A.M.Y., Lutvatus, S., & Ratna, T.F. (2006). Modifikasi Membran Selulosa Asetat Sebagai Membran Ultrafiltrasi: Studi Pengaruh Komposisi Terhadap Kinerja Membran. *Laporan PKMP*. Jember: Universitas Jember.
- Sihmawati, R.R., Devy, O., & Wardah. (2014). Aspek Mutu Produk Nata De Coco dengan Penambahan Sari Buah Mangga. *Jurnal Teknik Industri Heuristic*, 11(2), 63-74.
- Suhartini, M. (2013). Modifikasi Limbah Kulit Pisang Untuk Adsorben Ion Logam Mn (II) Dan Cr (VI). *Jurnal Sains Materi Indonesia*, 14 (2), 229–234.
- Sumartono, N.W., Fitri, H., Reni, D., et al. (2015). Sintesis dan Karakterisasi Bioplastik Berbasis Alang-Alang (*Imperata Cylindrica (L.)*) dengan Penambahan Kitosan, Gliserol, dan Asam Oleat. *Pelita*, 10(2), 13-25.
- Syamsa, A.M. (2000). Pengolahan Citra Digital dan Analisis Kuantitatif dalam Karakterisasi Citra Mikroskopik. *Jurnal Mikroskopi dan Mikroanalisis*, 3(1), 25-29.
- Yurida, M., Evi, A., & Susila, A.R. (2013). Pengaruh Kandungan CaO dari Jenis Adsorben Semen terhadap Kemurnian Gliserol. *Jurnal Teknik Kimia*, 19(2), 33-41.
- Yusron. (2014). Bioselulosa dari Nata De Coco sebagai Bahan Baku Edible Film. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, 20(1), 1-4.